ALTO-SHAAM®

Warmhalteschrank

Elektrisch

ecosmart®

Modell:

500-PH/GD

- **INSTALLATION**
- **BETRIEB**
- **WARTUNG**

HALO HEAT®

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA / KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA

MN-28887-GR (REV. 0) • 11/14

Lieferung 1
Auspacken 1
Sicherheitsverfahren und Vorsichtmaßnahmen 2

Installation
Installationsanforderungen 3
Nivellierung 3
Abmessungszeichnungen 4
Optionen und Zubehör 4
Technische Daten 5

Bedienungsanweisungen
Informationen für die Benutzersicherheit 6
Vor Gebrauch 6
Heizeigenschaften 6
Bedienungsanleitungen 6
Allgemeine Richtlinien zum Warmhalten 7

Pflege und Reinigun
Reinigung und vorbeugende Wartung 8
Schutz von Edelstahlflächen 8
Reinigungmittel 8
Reinigungswerkzeug 8
Pflege der Ausrüstung 9
Tägliche Reinigung 9

Desinfizierung
Desinfizierung/Nahrungsmittel-Sicherheit 10
Produktkerntemperaturen von Speisen 10

Wartung
Thermostat und warmekontrollampe abluaf. 11
Thermostatkalibrierung 11
Wartungsansicht und Stückliste 12-13

Stromlaufpläne
Für die aktuellste Version immer auf die Stromlaufpläne Bezug nehmen, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.

Garantie
Transportschäden und Schadensansprüche ..... Rückumschlag
Eingeschränkte Garantie ..... Rückumschlag

LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

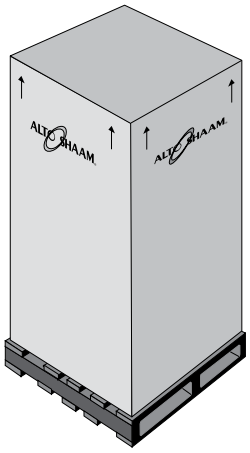
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Kenntnisse über die richtige Handhabung sind von größter Wichtigkeit für den sicheren Betrieb von elektrischen und/oder gasbetriebenen Geräten. Gemäß den allgemein anerkannten Richtlinien für die Gefahrenkennzeichnung von Produkten mit Sicherheitsaufklebern können folgende Signalwörter und Gefahrensymbole in dieser Betriebsanleitung vorkommen.

GEFAHR

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu schweren Personenschäden, zum Tode oder zu schweren Sachschäden führen kann.

WARNUNG

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu Personenschäden, zum Tode oder zu Sachschäden führen kann.

VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu mittelschweren Personenschäden, zum Tode oder zu mittelschweren Sachschäden führen kann.

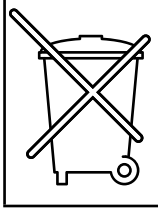
VORSICHT

Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der mit diesem Symbol ausgedrückten Warnungen zu geringeren Personenschäden oder zu Sachschäden oder einer potenziell unsicheren Handhabung führen kann.

HINWEIS: Verwendet, um Personen auf Informationen zur Installation, Bedienung oder Instandhaltung aufmerksam zu machen, die wichtig, jedoch nicht mit einer Gefahr verbunden sind.

1. Diese Vitrine ist für die Aufbewahrung oder Vorbereitung von Speisen für den menschlichen Verzehr vorgesehen. Diese Vitrine wird nicht zum Einsatz für andere Zwecke genehmigt oder empfohlen.
2. Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.
3. Anleitungen zur Fehlersuche, Bauteildarstellungen und Teilelisten in dieser Anleitung dienen lediglich als allgemeines Begleitmaterial und sind für den Gebrauch durch qualifiziertes technisches Personal bestimmt.
4. Diese Betriebsanleitung sollte als fester Bestandteil dieses Geräts gelten. Diese Bedienungsanleitung und alle mitgelieferten Anweisungen, Pläne, Schaltbilder, Teilelisten, Hinweiszettel und Aufkleber müssen im Falle der Weiterveräußerung oder bei einem Standortwechsel beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen zwingend vorgeschrieben ist. Falls das Bedienungspersonal diese nicht befolgt, besteht Verletzungsgefahr.

Gibt an, dass die Bezugnahme auf die Bedienungsanweisungen empfehlenswert ist, um die Funktionsweise des Geräts zu verstehen.

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

WARNUNG

UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT

DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS KÖNNEN BEIM BETRIEB ÄUSSERST HEISS WERDEN. BEIM BETRIEB DIESES GERÄTS STETS EINEN HANDSCHUTZ TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

VORSICHT

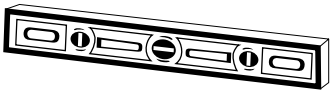
UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Zur Einhaltung der NSF-Normen müssen Bodenmodelle an der Unterseite mit einem von NSF zugelassenen Dichtmittel abgedichtet oder mit Laufrollen bzw. 102-mm-Standbeinen ausgestattet werden, damit der erforderliche Mindestfreiraum unter dem Gerät erzielt wird. Die Garantie wird ungültig, wenn diese Anweisungen nicht befolgt werden.

1. Der Ofen muss auf einer stabilen und waagrechten Fläche aufgestellt werden.
2. Dieses Gerät **DARF NICHT** in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch schwierige Bedingungen wie Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schädliche Einflüsse beeinträchtigt wird.
3. **KEINE** beheizte Vitrine in der Nähe einer Kaltluftquelle, wie Gefriergerät, Klimaanlagen-Entlüftungsschlitze, oder in Bereichen aufstellen, in denen die Leistung durch Außenluftschwankungen beeinflusst werden können.
4. Dieses Gerät darf nicht blockiert werden, sodass kein Zugang für Wartungs- oder Service-Arbeiten möglich ist.

NIVELLIERUNG



Das Gerät muss mit einer Wasserwaage von Seite zu Seite und vorne nach hinten nivelliert werden.

Wir empfehlen, die Nivellierung des Geräts regelmäßig nachzuprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Boden nicht verzogen hat oder das Gerät umgestellt wurde.

HINWEISS: Falls dieses Gerät nicht korrekt nivelliert wird, kann es inkorrekt funktionieren.

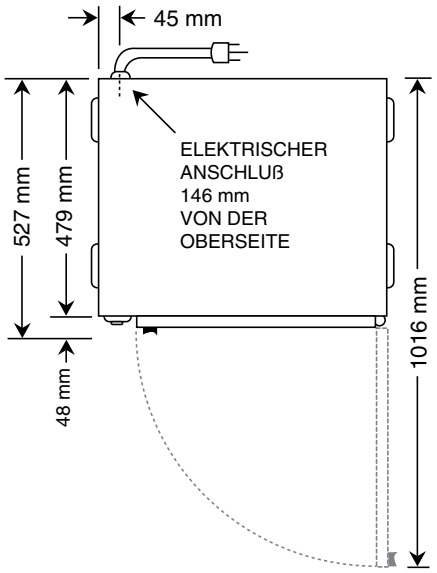
ANFORDERUNGEN AN FREIRAUM	
RÜCKSEITE	76 mm
OBEN	51 mm
BEIDE SEITEN	25 mm

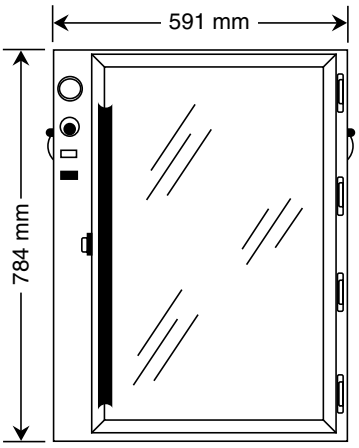
GEWICHT	
NETTO	34 kg
VERSAND	60 kg
KARTONABMESSUNGEN: (L x B x H)	813 mm x 813 mm x 1041 mm

INSTALLATION

INSTALLATION AM AUFSTELLORT

Außen Abmessungen





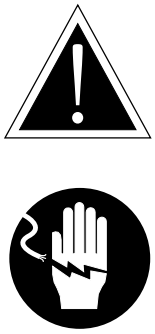
OPTIONEN UND ZUBEHÖR	
Laufrollen-Unterbau	15633
Standbein-Unterbau	15634
Drahteinschub, verchromt	SH-2102
Massivtür WERKSSEITIG EINGEBAUT	15248

INSTALLATION

ELEKTRIK

Das Gerät muss von einem qualifizierten Service-Techniker installiert werden. Der Grill muss unter Einhaltung der geltenden Elektro- und Gebäudevorschriften sowie lokaler Vorschriften geerdet werden.

GEFAHR



Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.

Das Gerät darf NUR an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden; die Steckdose muss in Notfällen einfach zugänglich sein. Wenn nicht alle Bedienungselemente in der Stellung AUS sind, kann es beim Anschließen oder Abtrennen an der Steckdose zur Lichtbogenbildung kommen.

Eine geeignete Steckdose oder eine geeignete Festverdrahtung für dieses Gerät muss von einem zugelassenen Elektriker gemäß aller geltenden Elektrovorschriften installiert werden.

⚠ GEFAHR

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

⚠ WARNUNG

DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

HINWEISE ZU GERÄTEN GEMÄSS INTERNATIONALEN NORMEN:

Wenn das Gerät nicht mit einem Flexkabel mit Stecker geliefert wird, muss eine landesspezifische Trennvorrichtung festverdrahtet werden, die alle Leiter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm trennt. Wenn eine Kabel ohne Stecker benutzt wird, muss der grün/gelbe Leiter an den Kontakt mit dem Massesymbol angeschlossen werden. Falls ein Stecker benutzt wird, muss die Steckdose einfach zugänglich sein. Falls das Netzkabel ersetzt werden muss, ist von der Vertriebsgesellschaft ein ähnliches zu beschaffen.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

ELEKTRIK

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ/Hz	A	kW		
120	1	50/60	8,3	1,00		NEMA 5-15P, 15 A - 125 V STECKER
230	1	50/60	4,3	1,00		NEMA 6-15P, 15 A - 250 V STECKER (NUR USA) CEE 7/7, 220-230 V STECKER

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite oben auf dem Gerät.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

INFORMATIONEN FÜR DIE BENUTZERSICHERHEIT

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, bei dem alle bedienenden Personen mit seinem Zweck, seinen Grenzen und den mit ihm verbundenen Gefahren vertraut sind. Die Bedienungsanweisungen und Warnhinweise müssen von allen das Gerät bedienenden und benutzenden Personen gelesen und verstanden worden sein.

Vor Gebrauch:

Bevor Gebrauch, reinigen Sie mit feuchtem Tuch und milder Seife. Reinigen Sie das Glas mit einem Glasreiniger. Säubern Sie und bringen Sie die Regale an.

1. **Überprüfen Sie, um zu sehen, daß die Maßeinheit an die passende elektrische Quelle angeschlossen wird.**

2. **Den Schrank 30 Minuten bei 93 °C vorheizen.**

   Wird der Thermostat nach rechts auf EIN („ON“) gedreht, leuchtet die Anzeigelampe auf und bleibt während des ganzen Aufheizvorgangs eingeschaltet. Den Schrank mindestens 30 Minuten vorheizen, bevor Speisen in den Warmhalteschrank gestellt werden. Die Anzeigelampe erlischt nach ca. 30 Minuten („Out“) bzw. wenn die Luft im Innern des Schranks die vom Bediener eingestellte Temperatur erreicht hat. Bringen Sie die vorgewärmte Temperatur mit dem haltenen Temperatureichmaß zusammen, das auf dem Schrank gelegen ist.

3. **Nur heiße Speisen in den Warmhalteschrank stellen.**

   Der Zweck des Warmhalteschranks besteht darin, ie richtige Serviertemperatur für heiße Speisen aufrecht zu erhalten. Nur heiße Speisen in den Warmhalteschrank stellen. Bevor Speisen in den Schrank gestellt werden, ist mit einem Speisethermometer zu prüfen, ob alle Speisen eine Kerntemperatur von 60 °C bis 71 °C haben. Speisen, die nicht die richtige Temperatur aufweisen, müssen erhitzt werden, bevor sie in den Warmhalteschrank gestellt werden.

4. **Den Thermostat auf 71 °C einstellen.**

   Prüfen Sie, ob die Schranktür fest geschlossen ist, und stellen Sie den Thermostat auf 71 °C ein. DIES IST NICHT UNBEDINGT DIE ENDGÜLTIGE EINSTELLUNG. Der richtige Temperaturbereich für die warmzuhaltende Speise hängt von der Art des Produkts und der Produktmenge ab. Bei längerem Warmhalten von Speisen empfiehlt es sich, die Kerntemperatur jedes Produkts von Zeit zu Zeit zu prüfen, um den richtigen Temperaturbereich zu gewährleisten.

   - **Schützen Sie Ihre Hände, wenn Sie heiße Einzelteile anfassen.**
   - **Seien Sie sicher, daß nur heiße Nahrungsmittel in den Schrank gesetzt werden.**
   - **Um Personenschäden und Beschädigung der Maßeinheit zu vermeiden -- behandeln Sie Glas mit Obacht.**
   - **Erinnern Sie sich -- Glas kann zerbrechen.**

HEIZEIGENSCHAFTEN

Der Schrank ist mit einem Spezialheizkabel ausgerüstet. Bei diesem „Halo Heat“-Konzept ist das Heizkabel an den Schrankwänden befestigt, um eine gleichmäßige, thermostatgeregelte Wärmequelle zu liefern. Durch das Design und die Funktionseigenschaften des Schranks wird keine Feuchtigkeitswanne bzw. kein Umwälzgebläse benötigt. Durch die gleichförmige Wärmeverteilung wird die Qualität der Speisen mehrere Stunden lang aufrecht erhalten.

VORSICHT

DIE METALLTEILE DIESES GERÄTS KÖNNEN BEIM BETRIEB ÄUSSERST HEISS WERDEN. BEIM BETRIEB DIESES GERÄTS STETS EINEN HANDSCHUTZ TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

PRODUKTKAPAZITÄT

MAXIMAL: Dreizehn (13) runde PIZZAS, 406 mm Durchmesser

MAXIMALGEWICHT PRO PIZZA: 0,9 kg

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM WARMHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal arbeitet mit verschiedenen Zubereitungsmethoden. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Menge und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heizung erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise aufrecht, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgt die sachte Wirkungsweise der Halo-Heizung für eine einheitliche Temperatur im Schrank, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfunag und Verdunstung führt.

In einem geschlossenen Warmhalteschrank ist zu hohe Feuchtigkeit ein Zustand, der beseitigt werden kann. Ein Produkt, das bei der Zubereitung extrem hohen Temperaturen ausgesetzt wird, muss abkühlen, bevor es in eine Warmhalteumgebung mit kontrollierter Temperatur gebracht wird. Wenn sich das Produkt nicht abkühlt, bildet sich starke Kondensation, die die Feuchtigkeit außerhalb des Produktes erhöht. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses anfängliche Abdampfen des Produktes maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Warmhalteschränke mit Halo-Heizung verfügen über eine Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C. Wenn der Schrank über Ventilationsschlitze verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH	
FLEISCH	**CELSIUS**
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C
DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.	

PFLEGE UND REINIGUNG

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN

Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.

⚠ VORSICHT

UM EDELSTAHLFLÄCHEN ZU SCHÜTZEN, BENUTZEN SIE NIEMALS AGGRESSIVE REINIGUNGSMITTEL, CHLOR ENTHALTENDE REINIGER ODER REINIGER, DIE QUATERNÄRE SALZE ENTHALTEN. VERWENDEN SIE NIE DRAHTBÜRSTEN, STAHLWOLLE ODER METALLSPACHTEL.

PFLEGE UND REINIGUNG

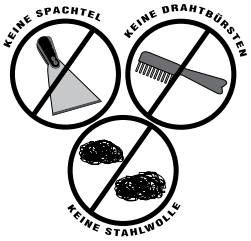
Die Reinheit und das Aussehen dieses Geräts trägt beachtlich zum effizienten Betrieb und zu appetitlichen Speisen bei. Ein sauberes gutes Gerät funktioniert besser und hält länger.

DEN WARMHALTESCHRANK TÄGLICH REINIGEN:

1. Den Schrank von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.

2. Alle entnehmbaren Teile, wie Einschübe, Schienen und Auffangschalen, herausnehmen. Diese Teile separat mit einem guten Fettlöser oder handelsüblichen Geschirrspülmittel reinigen. Gründlich spülen und trocknen.

3. Alle Metallflächen im Schrankinneren mit einem feuchten, sauberen Tuch und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger oder Fettlöser in empfohlener Stärke reinigen. Stark verunreinigte Stellen mit einem wasserlöslichen Entfettungsmittel besprühen und 10 Minuten lang einwirken lassen. Danach mit einem Kunststoff-Reibschwamm entfernen. Alle Rückstände mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abspülen. Überschüssiges Wasser mit einem Schwamm aufwischen und mit einem sauberen Tuch trocken wischen oder an der Luft trocknen lassen. Die Seitenschienen und Einschübe wieder anbringen.



HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.

4. Bedienfeld, Türgriffe und Türdichtungen gründlich reinigen, da sich dort Speisereste ansammeln können. Die Flächen mit einem Schwamm und sauberem, warmen Wasser abwischen. Mit einem sauberen Tuch trocken wischen.

5. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.

6. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Schrankaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen.

Immer alle geltenden Hygienebestimmungen für die Reinigung und Desinfizierung von Gastronomiegeräten einhalten.

⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

GEFAHR

DIE INNEN- UND AUSSENFLÄCHEN DES OFENS DÜRFEN UNTER KEINEN UMSTÄNDEN MIT DAMPF GEREINIGT, MIT WASSER ABGESPRITZT ODER MIT EINER GROSSEN MENGE WASSER ODER REINIGUNGSLÖSUNG JEGLICHER ART GEREINIGT WERDEN. DEN OFEN NICHT MIT EINEM WASSERSTRAHL REINIGEN.

GEFAHR VON SCHWEREN SCHÄDEN ODER ELEKTRISCHEN SCHLÄGEN.

DURCH VERWENDUNG EINER GROSSEN MENGE FLÜSSIGKEIT WIRD DIE GERÄTEGARANTIE NICHTIG.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

WARTUNG

THERMOSTAT UND HEIZLEUCHTENFOLGE

Immer wenn der Thermostat eingeschaltet ist, zeigt die Kontrollleuchte an, ob die Heizkabel mit Strom versorgt werden oder nicht. Das zeigt die Ein- und Ausschaltvorgänge des Heißhalteschranks an, mit denen die eingestellte Heißhaltetemperatur beibehalten wird. Wenn diese Leuche nach dem normalen Einschalten nicht aufleuchtet, müssen Hauptstromversorgung, Thermostat und/oder Kontrollleuchte geprüft werden. Wenn der Heißhalteschrank die eingestellte Temperatur nicht aufrecht erhält, muss die Kalibrierung des Thermostats geprüft werden. Wenn der Heißhalteschrank nicht heizt oder bei ausgeschaltetem Thermostat kontinuierlich heizt, ist muss als erstes der Thermostat auf korrekte Funktionsweise zu prüfen. Wenn bei diesen Prüfungen kein Defekt gefunden wird, ist eine Stromdurchgangs- und Widerstandsprüfung des Heizkabels durchzuführen. SIEHE STROMLAUFPLAN.

KALIBRIERUNG DES THERMOSTATS

Der Thermostat wird im Werk genaustens kalibriert. Gewöhnlich ist keine Einstellung oder erneute Kalibrierung erforderlich, es sei denn, der Thermostat wurde unterwegs beschädigt, verstellt oder im Einsatz missbraucht. Ein Thermostat mit einem Messfühler beruht auf einer Hydraulikdruckmessung. Wenn der Fühler verbogen wird, verändert das sein Volumen und die Genauigkeit der Thermostatkalibrierung.

Ein Thermostat muss geprüft oder neu kalibriert werden, indem ein hochwertiges Thermometer in die Mitte einer leeren Heißhaltekammer gesetzt wird. DER SCHRANK DARF NICHT MIT SPEISEN IM SCHRANK KALIBRIERT WERDEN. Den Thermostat einstellen und bei dieser Temperatur mindestens eine Stunde lang stabilisieren lassen. Die Mitte der Temperaturschwankung im Heißhalteschrank muss ungefähr mit der Thermostateinstellung übereinstimmen.

Falls eine Kalibrierung erforderlich ist, ist die Kalibrierschraube mit größter Sogfalt zu justieren. Die Kalibrierschraube des Thermostats befindet sich in der Thermostathülse. Wenn die Hülse fest gehalten wird, kann die Thermostateinstellung durch eine geringfügige Drehung nach rechts erniedrigt werden. Durch eine Drehung nach links wird die Thermostateinstellung erhöht. Nachdem der Thermostat die Heizleistung vorschriftsmäßig regelt, die Kalibrierungsschraube versiegeln. Einige Tropfen Emaille-Dichtmittel direkt auf die Kalibrierungsschraube auftragen. (Roter Nagellack oder ein gleichwertiger Stoff ist auch zulässig.)

WARTUNG

WARTUNGSANSICHT UND STÜCKLISTE

TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE	TEIL	BESCHREIBUNG	TEILE-NR.	MENGE
1	TRAGEGRIFF	HD-2021	4	13	THERMOSTAT	TT-3057	1
	MONTAGESCHRAUBEN FÜR TRAGEGRIFF	SC-2070	16		THERMOSTATKNOPF (Fahrenheit)	KN-3469	1
2	MONTAGENIETEN FÜR GEHÄUSE	RI-2100	20		THERMOSTATKNOPF (Celsius)	KN-3474	1
3	EINLASS (125V)	IT-3001	1	14	TEMPERATURMESSER	GU-3273	1
	EINLASS (230V)	IT-33173	1	15	REGALE	SH-2102	13
4	ISOLIERUNG (457mm x 2082mm)	IN-2381	1	16	EINZELTEILE FÜR KABELANSCHLUSS	VERFÜGBAR	1
5	MONTAGESCHRAUBEN FÜR GLASTÜR	SC-2425	12	17	SCHNUR- UND STECKERSATZ (125V)	CD-3029	1
6	SCHARNIERMONTAGE (1 paar von 2 scharnier)	HG-2047	2		KABELSATZ: 230V INTL (TYPE HO7 RN-F)	CD-3984	1
	SCHARNIERMONTAGE-SCHRAUBEN	SC-2470	8		KABELSATZ: 230V (USA)	CD-3858	1
7	TÜRDICHTUNG	GS-28469	1	18	HEIZKABELELEMENT (32614mm)	CB-3044	1
8	GLASTÜR	4100	1	19	GEHÄUSE	1365	1
9	TÜRGRIFF	HD-2008	1		GEHÄUSEUNTERSEITE	1383	1
	MONTAGESCHRAUBEN FÜR TÜRGRIFF	SC-2664	2		GEHÄUSERÜCKSEITE	1393	1
10	TÜR VERSCHLUSS	LT-2040	1	20*	TÜR OHNE FENSTER	15248	1
	MONTAGESCHRAUBEN FÜR TÜR VERSCHLUSS	SC-2239	4		SCHARNIERMONTAGE (15248)	HG-2015	2
11	SCHALTER	SW-3887	1	21*	TÜRDICHTUNG: (15248), (2743mm)	GS-2398	1
12	WÄRMEKONTROLLLAMPE(125V)	LI-3493	1				
	WÄRMEKONTROLLLAMPE (230V)	LI-3923	1				

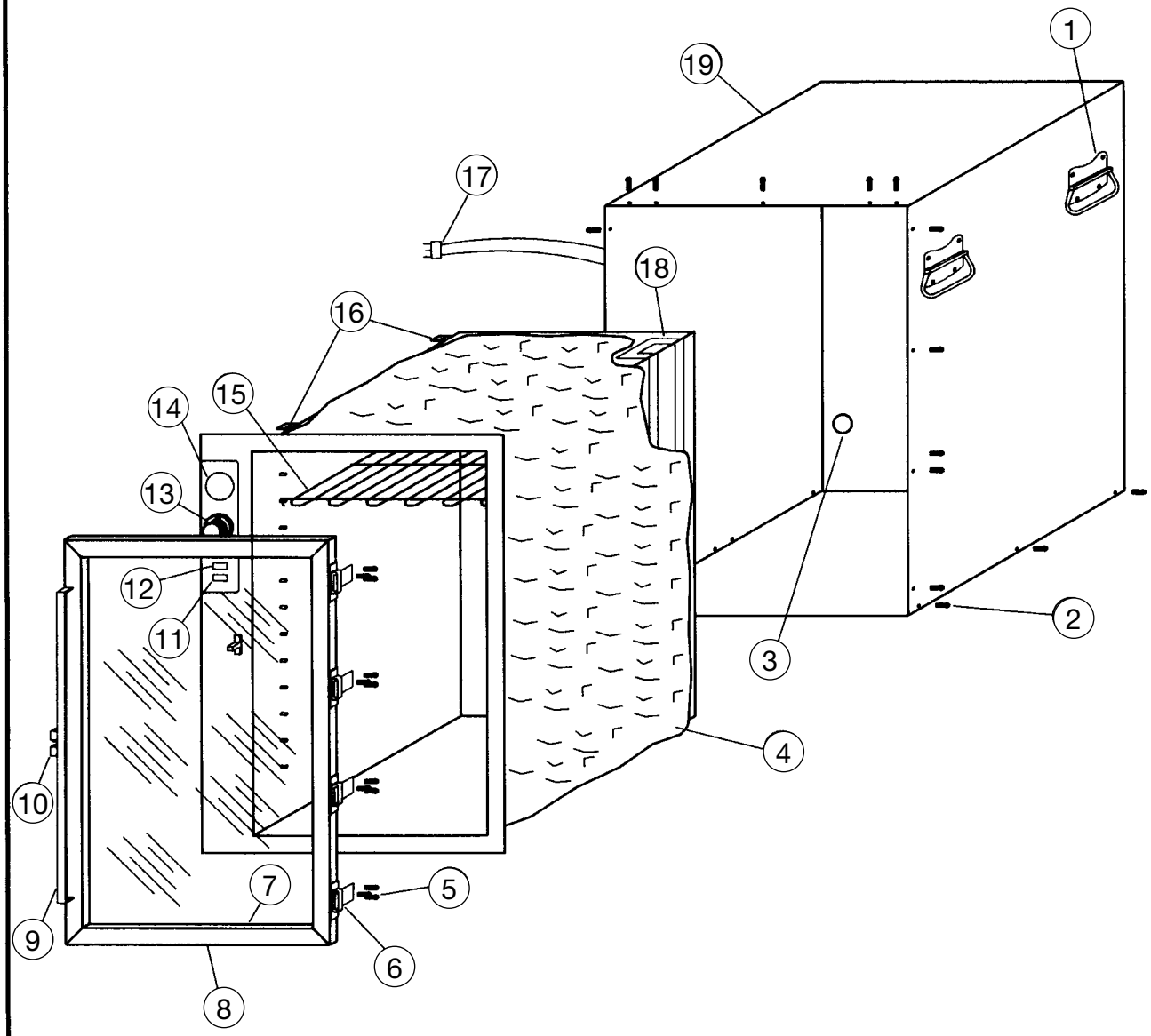
*NICHT ABGEBILDET

HEIZKABEL-WARTUNGSKITS - KIT-NR. 4874		
KIT-INHALT:	**TEILE-NR.**	**MENGE**
Heizkabelelement	CB-3044	36,58 m
Ringanschluss	CR-3226	4
Isolierung, Ecke	IN-3488	30,5 cm
Schulterbuchse	BU-3105	4
Schalenbuchse	BU-3106	4
Bolzen	ST-2439	4
Sechskantmutter	NU-2215	8
Isolierhülse	SL-3063	4
Isolierband	TA-3540	1 Rolle

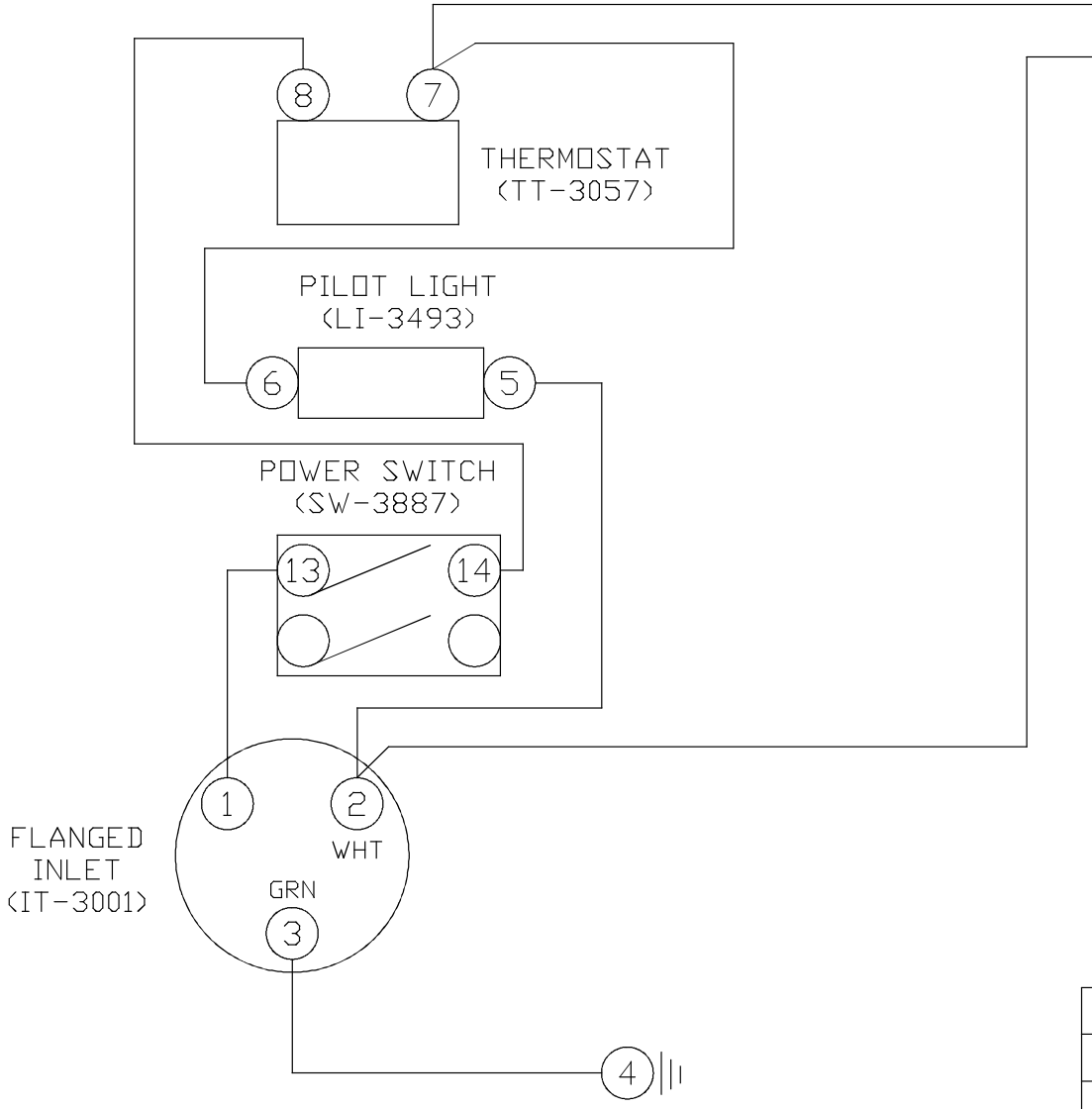
500-PH/GD
WARTUNGSANSICHT

5/64" = 1"

7-14-89



Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. #B-8082 FOR WIRE ASSEMBLIES

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
5	7220	REMOVE YLW DESIGNATOR	10/17/14	TJG
4	TIDBIT	RELEASE FOR PRODUCTION	2/08/10	JPK
3.01	-	UPDATE ELECTRICAL INFO	2/8/10	JPK

500-PH,PH/GD 120V 50/60HZ

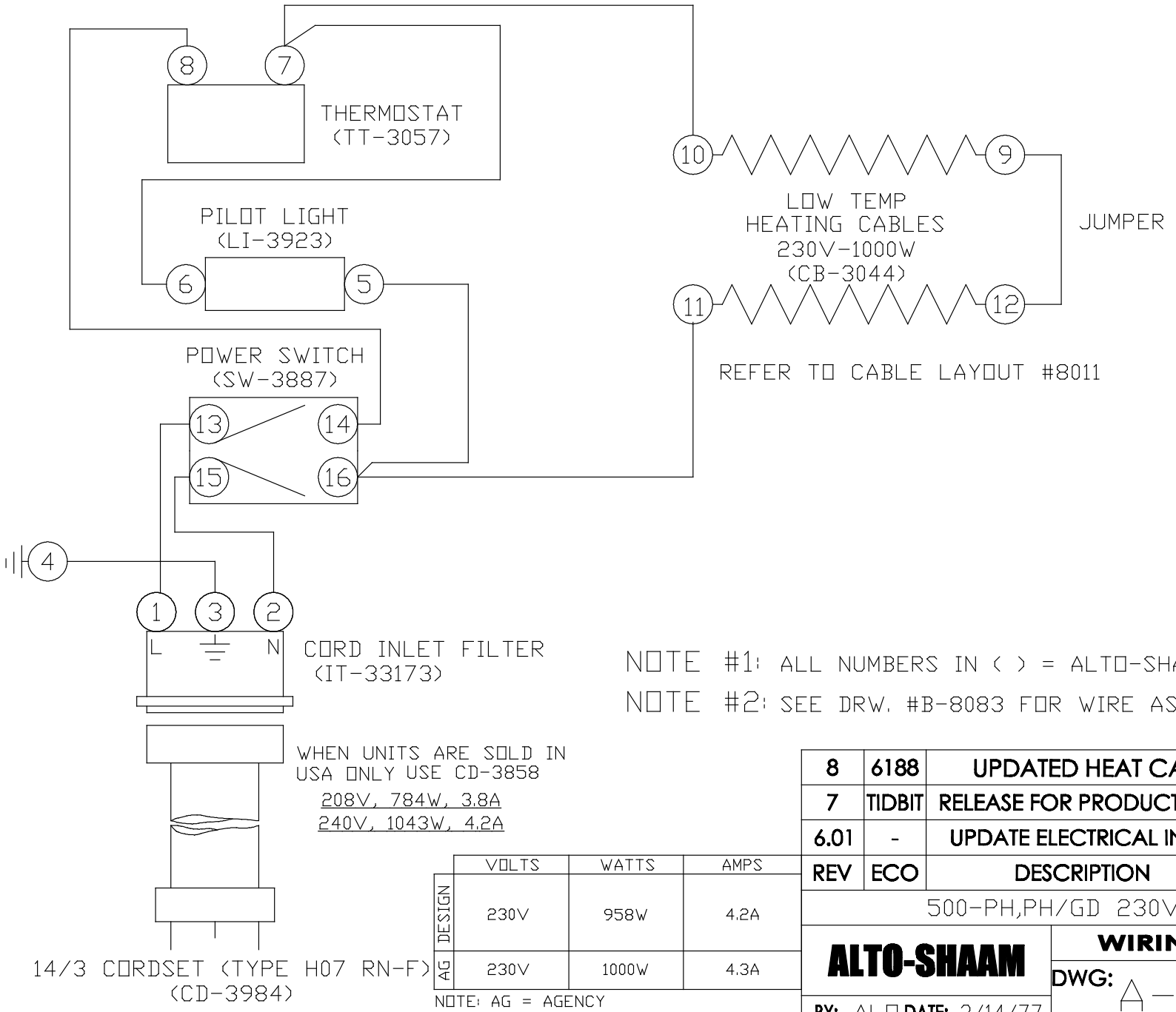
ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: LLK DATE: 12/30/77

DWG: A-7053

SHEET 1_OF_1



NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS

NOTE #2: SEE DRW. #B-8083 FOR WIRE ASSEMBLIES

	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	230V	958W	4.2A
AG	230V	1000W	4.3A

NOTE: AG = AGENCY

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
8	6188	UPDATED HEAT CABLES	1-16-13	DB
7	TIDBIT	RELEASE FOR PRODUCTION	2-9-10	REJ
6.01	-	UPDATE ELECTRICAL INFO	2-8-10	JPK

500-PH,PH/GD 230V 50/60HZ

ALTO-SHAAM

WIRING DIAGRAM

BY: ALO DATE: 3/14/77

DWG: A-7054

SHEET 1_OF_1

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE

Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Originalteile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum des Geräts.
Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.
Die Garantie auf Originalteile gilt für ein (1) Jahr ab Installation des Geräts oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.
Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.
Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glüehbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

ALTO-SHAAM.

Gültig ab 1. November 2012

Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: _____ Datum der Installation: _____
Versorgungsspannung: _____ Gekauft von: _____
Seriennummer: _____ _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA